

www.nostalgiaelectrics.com

(rev. 01/24/13)





TSM100

Tortilla Shell Baker
Procesador de bases de tortillas
Machine à coquille à tortilla

Instructions and Recipes
Instrucciones y recetas
Consignes et recettes



Make everyday a party!
Visit **www.nostalgiaelectrics.com** for more fun products.

ENGLISH

CONTENTS

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:
120 Volts, 60 Hz, 1000 Watts, ETL Approved

THIS PRODUCT IS FOR USE IN 120V AC OUTLET ONLY.

ENGLISH

IMPORTANT PRECAUTIONS

1. NEVER immerse appliance or cord in water.
2. NEVER use near water.
3. NEVER use an abrasive sponge or cloth on the appliance.
4. NEVER leave appliance unattended while in use.
5. NEVER place anything other than what is intended to be cooked in the appliance.
6. Unplug appliance from outlet when not in use and when cleaning.
7. DO NOT place appliance in dishwasher.
8. Keep out of reach of children.
9. This appliance is NOT A TOY.
10. This appliance is not intended for use by young children or the cognitively challenged without supervision.
11. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

1. **Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT touch hot surfaces.
3. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
4. ⚠ To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plugs or appliance in water or any other liquid.
5. To avoid fire or shock hazard, or damage to the unit, this unit should be plugged into a polarized 120 Volt AC outlet ONLY.
6. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, or to a repair shop for electrical or mechanical adjustment.
7. The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is supplied with the unit. They may cause injuries.
8. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
9. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. DO NOT overload wall outlet, extension cords, or integral convenience receptacles, as this can result in a risk of fire or electric shock.
11. This appliance should not be used for purposes other than stated in the instructions accompanying this appliance.
12. DO NOT leave unit unattended while in use or when plugged into an outlet.

13. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.

14. A short power-supply cord or detachable power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not let cord hang over edge of table or touch hot surfaces.

15. Always plug cord into wall outlet before operation. There is no on/off switch. To turn off, remove plug from wall outlet. Allow unit to cool completely before putting away.

16. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. Exception: An extension cord or longer detachable cord is not recommended for use with this appliance.

17. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used: 1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord; and 3) The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

18. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. **If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.**

19. Extreme caution should be used when moving an appliance with hot food.

20. Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.

21. Tortillas will be very hot. Use a plastic or wooden kitchen utensil to carefully scoop them out.

22. Extreme caution must be used when opening and closing the Lid on this unit. Use an oven mitt or pot holder when opening and closing the Lid for safety.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

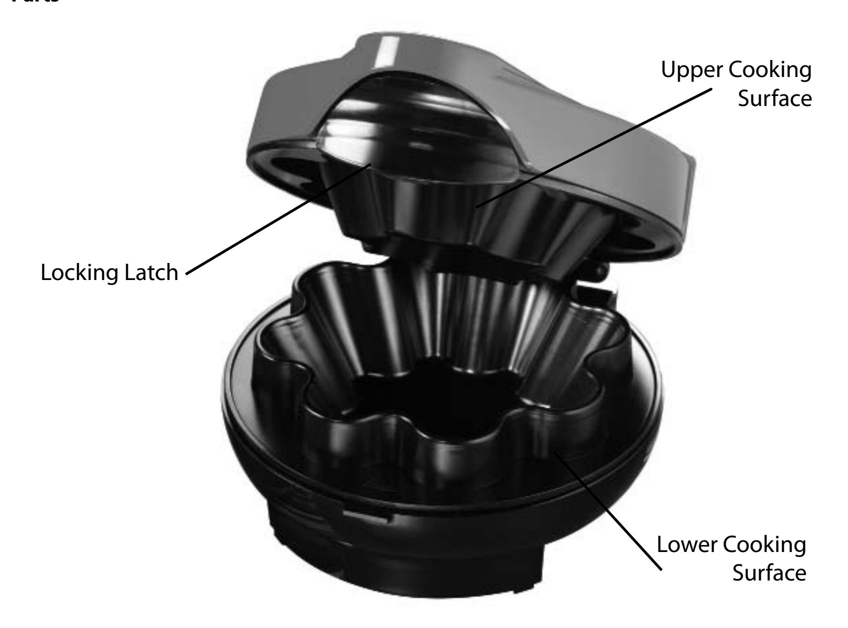
INTRODUCTION

Thank you for purchasing the TORTILLA SHELL BAKER from Nostalgia Electrics™! This easy-to-use appliance perfectly shapes and crisps tortillas in a matter of minutes. Simply place corn, flour or any tortilla variety into the unit and close the lid. Soon you'll enjoy a fresh, deliciously crunchy tortilla bowl that perfect for salads, party dips, desserts and more! Best of all, there's no need for frying, saving you time and calories. There's no limit to the variety of dishes you can create using these tasty tortillas. Use your imagination and have fun!

PARTS & ASSEMBLY

Your TORTILLA SHELL BAKER comes fully assembled.

Parts



Cord Wrap Location



HOW TO OPERATE

1. Before first use, wipe down all surfaces with a dry, non-abrasive cloth.
2. Find a dry, suitable, level surface near an electrical outlet.
3. Coat the Cooking Surfaces with a small amount of vegetable oil. Vegetable oil can be applied with a paper towel or with a nonstick oil spray. The oil will help protect the nonstick quality of the cooking surface. This should be done periodically to maintain the nonstick quality.
4. Preheat the appliance by closing the Lid and plugging into an electrical outlet.
5. When the power is on, the Red Power Light will come on. The Green Ready Light will stay off while the appliance is preheating.
6. The appliance should preheat for a minimum of 3 minutes. The Green Ready Light will turn on when the appliance is ready to cook.
7. While the appliance is preheating, gather your tortillas.
8. Carefully place an 8 inch tortilla on top of the preheated well in the Lower Cooking Surface. BE VERY CAREFUL as the Cooking Surfaces will be EXTREMELY HOT. Children should NEVER operate this appliance.
9. Close the Lid using a pot holder or oven mitt. Make sure Lid is locked by closing latch. The tortilla will automatically be pressed inside the unit upon closing.

   
   Steam may be released from appliance during cooking. For your safety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.

10. The cooking time will range between 1-3 minutes. Tortillas are done when crispy and golden brown.
11. Once the tortilla has completed cooking, unlock and raise the Lid with a pot holder or oven mitt. Remove the tortilla from the Lower Cooking Surface with a plastic or wooden kitchen utensil. DO NOT use metal utensils, as they may scratch and damage the Cooking Surface.
12. If cooking more than one tortilla in a session, lower the Lid in between baking to maintain heat until ready to cook the next tortilla.
13. As soon as you are finished cooking, unplug appliance and allow to cool.
14. Once the appliance is cool, follow the directions in the **Cleaning and Maintenance** section to clean your TORTILLA SHELL BAKER**.**

ENGLISH

HELPFUL TIPS



NEVER leave the unit unattended while operating.

Smoking

During first use, you may notice slight smoking or a slight odor; this is normal with most new appliances. The smoking and odor is caused by the residues burning off the nonstick Cooking Plates and the Heating Element. Allow the appliance to preheat until smoke and odor no longer exists.

Tortillas

You may use any variety of store bought tortillas in your TORTILLA SHELL BAKER, including yellow or white corn, flour, wheat flour or whole grain. The baking time may vary depending on the type of tortilla used.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your TORTILLA SHELL BAKER by following these simple instructions and precautions. Cleaning is a snap.

- Disconnect from the electrical outlet by unplugging the appliance.
- Make sure the appliance is cool before cleaning.
- Wipe the Upper & Lower Cooking Surfaces with a damp, non-abrasive cloth or sponge and dry with a soft, non-abrasive towel.
- Wipe the exterior of the Main Unit with a dry, non-abrasive cloth.
- NEVER use scouring pads or abrasive cleaners on this unit as it will damage the surface and parts.
- DO NOT put any parts in the dishwasher.
- NEVER immerse TORTILLA SHELL BAKER in water.

RECIPES

With the TORTILLA SHELL BAKER you can create a variety of dishes the whole family will love. Baked tortilla shells are great for:

- Salads
- Fresh Salsa
- Party Dips
- Chili
- Ice Cream Sundaes

and more!

Follow these recipes, or create your own delicious tortilla bowl meals!

TACO SALAD

- 2 Tortillas
- ¼ Pound Lean Ground Beef
- ¼ (1.25-oz.) Package Taco Seasoning Mix
- ¼ (16-oz.) Can Chili Beans
- ¼ (16-oz.) Bottle French Dressing
- ¼ Cup Water
- ¼ Head Iceberg Lettuce
- ½ Cup Shredded Cheddar Cheese
- ¼ Cup Tomatoes, chopped
- 1 Tbsp. Sour Cream
- 2 Tbsp. Prepared Salsa

Prepare two baked tortillas following the directions in the How to Operate section.

In a skillet over medium-high heat, brown the ground beef and drain excess fat.

Stir in the taco seasoning, chili beans and French dressing. Add ¼ cup water to the skillet. Bring to a boil, reduce heat and simmer for 5-10 minutes.

Divide the lettuce, cheese and tomatoes evenly between each prepared tortilla shell. Top each with the fully cooked meat mixture. Add salsa and sour cream.

Serves two.

ENGLISH

CHICKEN FAJITA TORTILLA SALAD

- 2 Tortillas
- 2 Tbsp. Canola Oil, divided
- ¼ Cup Lime Juice
- 1 Garlic Clove, minced
- ½ Tsp. Ground Cumin
- ½ Tsp. Dried Oregano
- ½ Pound Boneless Skinless Chicken Breasts, cut into thin strips
- ½ Medium Onion, cut into thin wedges
- ½ Medium Sweet Red Pepper, cut into thin strips
- 1 (4-oz.) Can Chopped Green Chiles
- Shredded lettuce
- 1 Large Tomato, cut into wedges
- 1 Small Ripe Avocado, peeled and sliced

Prepare two baked tortillas following the directions in the How to Operate section.

In a small bowl, combine 1 tablespoon oil, lime juice, garlic, cumin and oregano. Pour half in a large resealable plastic bag; add chicken. Seal bag and turn to coat. Marinate for a minimum of 30 minutes. Cover and refrigerate remaining marinade.

In a large skillet, heat remaining 1 tablespoon oil on medium-high. Saute onion for 2-3 minutes or until tender.

Drain and discard marinade from chicken. Add chicken to skillet; stir-fry until meat is no longer pink.

Add the red pepper, chiles and reserved marinade; cook 2 minutes or until heated through.

Fill two prepared tortilla shells with lettuce. Add chicken and vegetable mixture. Top with tomatoes and avocado.

Serves two.

SHRIMP BOWL

- 1 Tortilla
- ½ Tbsp. Butter
- ¼ Cup Sweet Onion, diced
- 1 Cup Cooked Rice
- 1 Pinch Garlic Powder
- 1 Pinch Cumin
- 1 Dash Cilantro
- 4 - 6 Cooked Shrimp, shelled and tails removed
- 2 Tbsp. Shredded Jack and Cheddar Cheese Blend

Prepare one baked tortilla following the directions in the How to Operate section.

Heat butter over medium heat in saucepan and saute onion until translucent.

Stir in rice and continue to cook until heated through.

Stir in spices.

Turn pan down to low, then add shrimp and cheese, stirring until cheese is melted.

Place cooked ingredients into baked tortilla bowl.

Serves one.

SOUTHWEST CHILI BOWL

- 4 Tortillas
- 1 Tbsp. Vegetable Oil
- 1 Medium Green Bell Pepper, diced
- 1 Medium Bell Pepper, diced
- ¼ Cup Red Onion, large diced
- 1¼ Pounds Ground Chuck
- 2 Tbsp. Chili Powder
- 1½ Tbsp. Ground Cumin
- 1 Clove Garlic, minced
- ¼ Tsp. Cayenne Pepper
- 1 Tsp. Kosher Salt
- ½ Tsp. Ground Black Pepper
- ¼ Tsp. Garlic Powder
- 2 Roma Tomatoes, diced
- ½ (15-oz.) Can Black Beans, drained and rinsed, optional
- 1 Tbsp. Chopped Fresh Cilantro Leaves

Prepare four baked tortillas following the directions in the How to Operate section.

Heat oil in a large skillet over medium-high heat. Add peppers and onions and cook until slightly tender.

Add the ground chuck and spices and cook until browned. Skim off excess grease.

Add diced tomatoes and black beans (optional) and simmer for about 10 minutes, stirring occasionally.

Divide chili into four prepared tortilla bowls. Garnish with cilantro.

You may also top with shredded Cheddar or Jack cheese and sour cream.

Serves four.

STRAWBERRY SPINACH SALAD

- 2 Tortillas
- 3 Cups Spinach
- ½ Cup Strawberries, sliced
- 2-oz. Feta Cheese
- ¼ Cup Slivered Almonds
- ½ Cup Raspberry Vinaigrette Dressing

Prepare two baked tortillas following the directions in the How to Operate section.

Place 1 ½ cups spinach in each tortilla bowl. Top each with ¼ cup sliced strawberries, 1-oz. feta and 1/8 cup almonds.

Drizzle ¼ cup salad dressing over each.

Serves two.

ENGLISH

ENGLISH

BURRITO BOWL

- 4 Tortillas
- 2 Cups Water
- 1 1/3 Cups Basmati Rice
- Juice from 2 Limes
- 1 Tbsp. Unsalted Butter
- 1 Small Onion, chopped
- 2 Garlic Cloves, minced
- 1 (10-oz.) Can Diced Tomatoes with Green Chiles
- 1 (14-oz.) Can Black Beans, drained and rinsed
- ¼ Cup White Wine
- 2 Cups Pork, grilled (optional)

Prepare four baked tortillas following the directions in the How to Operate section.

In a saucepan, combine the water, rice and lime juice. Bring to a boil.

Reduce heat and simmer covered until all of the liquid is absorbed.

In another saucepan, melt butter over medium heat. Saute the onion and garlic until onions are translucent.

Add the canned tomatoes, beans and white wine.

Simmer until most of the moisture boils off.

Add rice to baked tortilla bowls. Top with tomato mixture. Add grilled pork.

If desired, add shredded cheddar cheese, chopped cilantro, salsa or sour cream.

Serves four.

QUICK & EASY FRESH SALSA

- 1 Tortilla
- 2 Medium Tomatoes, chopped
- 1 Cup Onions, chopped
- 6 Garlic Cloves, minced
- 1 Lime
- 2 Tbsp. Cilantro
- Dash Salt
- ½ Cup Green Chili Peppers (Serrano or Jalapeño)

Combine chopped onions, garlic, green pepper and tomatoes in a bowl.

Mix in fresh cilantro and salt. Add lime juice to taste.

Refrigerate overnight.

Prepare one baked tortilla following the directions in the How to Operate section.

Stir salsa and pour into baked tortilla bowl.

Serves four.

ENGLISH

GUACAMOLE

- 1 Tortilla
- 3 Avocados, peeled, pitted, and mashed
- 1 Lime, juiced
- 1 Tsp. Salt
- ½ Cup Onion, diced
- 3 Tbsp. Fresh Cilantro, chopped
- 2 Roma Tomatoes, diced
- 1 Tsp. Garlic, minced
- 1 Pinch Ground Cayenne Pepper

In a medium bowl, mash together the avocados, lime juice and salt.

Mix in onion, cilantro, tomatoes, and garlic.

Stir in cayenne pepper.

Refrigerate 1 hour.

Prepare one baked tortilla following the directions in the How to Operate section.

Spoon guacamole into baked tortilla bowl.

Serves 4.

TACO DIP

- 1 Tortilla
- 1 (8-oz.) Package Cream Cheese, softened
- ¾ Tsp. Taco Seasoning Mix
- ⅓ Cup Salsa
- 1 (8-oz.) Package Shredded Cheddar Cheese

Prepare one baked tortilla following the directions in the How to Operate section.

In a medium bowl, mix the cream cheese, taco seasoning mix and salsa. Chill in refrigerator for 1 hour.

Spoon mixture into baked tortilla bowl. Top with shredded cheddar.

Makes 2.5 cups.

HUMMUS DIP

- 1 Tortilla
- 2 Cups Canned Garbanzo Beans, drained
- ⅓ Cup Tahini
- ¼ Cup Lemon Juice
- 1 Tsp. Salt
- 2 Cloves Garlic, halved
- 1 Tbsp. Olive Oil
- 1 Pinch Paprika
- 1 Tsp. Fresh Parsley, minced

Prepare one baked tortilla following the directions in the How to Operate section.

Place the garbanzo beans, tahini, lemon juice, salt and garlic in a blender or food processor. Blend until smooth.

Transfer mixture into baked tortilla bowl.

Drizzle olive oil over the garbanzo bean mixture. Sprinkle with paprika and parsley.

Makes 2 cups.

CHILI CHEESE DIP

- 3 Tortillas
- ½ Pound Ground Beef
- ½ Pound Ground Pork Sausage
- 2 Pounds Pasteurized Processed Cheese, cubed
- 1 (10-oz.) Can Diced Tomatoes with Green Chile Peppers, with liquid

Prepare three baked tortillas following the directions in the How to Operate section.

Place ground beef and ground pork sausage in a large, deep skillet. Cook over medium-high heat until evenly brown.

In a medium saucepan over low heat, melt cheese. Stir in diced tomatoes with green chile peppers while cheese is melting.

Drain ground beef and ground sausage. Mix into the cheese mixture.

Transfer dip to baked tortilla bowls and serve warm.

Makes 6 cups.

FRUIT SALSA

- 1 Flour Tortilla
- Butter Flavored Cooking Spray
- Granulated Sugar, to taste
- Ground Cinnamon, to taste
- 1 Kiwi, peeled and diced
- 1 Golden Delicious Apples, peeled, cored and diced
- 4-oz. Raspberries
- ½ Pound Strawberries
- 1 Tbsp. White Sugar
- ½ Tbsp. Brown Sugar
- 1½ Tbsp. Fruit Preserves, any flavor

Coat one side of a flour tortilla with butter flavored cooking spray. Sprinkle with desired amount of cinnamon sugar. Spray again with cooking spray.

Bake the tortilla following the directions in the How to Operate section.

In a medium bowl, thoroughly mix kiwi, apple, raspberries, strawberries, white sugar, brown sugar and fruit preserves.

Cover and chill in the refrigerator for at least 15 minutes.

Transfer salsa to baked cinnamon-sugar tortilla bowl.

You may choose to bake additional cinnamon-sugar tortilla bowls and break into pieces for dipping.

Serves 5.

DECADENT BERRY BANANA DESSERT

- 4 Flour Tortillas
- 1 (24-oz.) Package Chocolate-Flavored Candy Coating (almond bark)
- 2 Cup Fresh Strawberries, sliced
- 2 Cups Bananas, sliced
- ¾ Cup Hot Fudge Ice Cream Topping
- ½ Tsp. Ground Cinnamon
- ½ Tsp. Vanilla
- 2 Cups Whipped Cream Topping
- 4 Mint Leaves, optional

Prepare four baked tortillas following the directions in the How to Operate section.

Melt chocolate candy coating as directed on package. Drizzle melted chocolate over baked tortilla bowls. Set aside and allow chocolate to harden, or refrigerate until ready to use.

In medium bowl, mix strawberries and bananas. Divide fruit evenly into tortilla bowls.

In small microwavable bowl, microwave fudge topping on High 30 to 45 seconds or until soft. Stir in cinnamon and vanilla.

Drizzle topping over fruit in tortilla bowls. Top with whipped cream; garnish with mint leaves. Serve immediately.

Serves 4.

ICE CREAM SUNDAE

- 1 Flour Tortilla
- Butter Flavored Cooking Spray
- Granulated Sugar, to taste
- Ground Cinnamon, to taste
- ½ Cup Ice Cream, any flavor
- Toppings (hot fudge, crushed peanuts, cherries)

Coat one side of a flour tortilla with butter flavored cooking spray. Sprinkle with desired amount of cinnamon sugar. Spray again with cooking spray.

Bake the tortilla following the directions in the How to Operate section.

Add ice cream and desired toppings. Serve immediately.

Serves 1.

APPLE CRISP BOWL

- 3 Flour Tortillas
- Butter Flavored Cooking Spray
- 1 Tbsp. Granulated Sugar, or to taste
- ½ Tsp. Ground Cinnamon, or to taste
- 3 - 4 Granny Smith Apples, peeled, cored, and sliced
- 1½ Tsp. Lemon Juice
- ⅛ Cup Granulated Sugar
- ½ Tsp. Cinnamon
- ½ Tbsp. Butter
- ½ Cup Flour
- ½ Cup Brown Sugar
- ¼ Cup Butter
- Vanilla Ice Cream or Whipped Cream

Coat one side of a flour tortilla with butter flavored cooking spray. Sprinkle with desired amount of cinnamon sugar. Spray again with cooking spray.

Bake the tortilla following the directions in the How to Operate section.

Preheat oven to 350°.

Toss apples with lemon juice, sugar, and cinnamon. Coat a small casserole dish with cooking spray and pour apple mixture into dish.

Cut together butter, flour and brown sugar until crumbly. Sprinkle evenly over apples.

Bake at 350° for 20 - 30 minutes until apples are tender.

Spoon evenly into 3 prepared cinnamon-sugar tortillas. Top with vanilla ice cream or fresh whipped cream.

Serves 3.

CHERRY CHEESECAKE BOWL

- 8 Flour Tortillas
- Butter Flavored Cooking Spray
- 1 Tbsp. Granulated Sugar, or to taste
- ½ Tsp. Ground Cinnamon, or to taste
- 1 (8-oz.) Package Cream Cheese
- 1/2 Cup White Sugar
- 1 Dash Vanilla Extract
- 1 Dash Almond Extract
- 1 Cup Heavy Cream
- 1 (12-oz.) Can Cherry Pie Filling

Coat one side of a flour tortilla with butter flavored cooking spray. Sprinkle with desired amount of cinnamon sugar. Spray again with cooking spray.

Bake the tortilla following the directions in the How to Operate section.

In large bowl, combine cream cheese, sugar, vanilla and almond extract. Mix well.

In a medium bowl, whip cream until stiff peaks form. Fold whipped cream into cream cheese mixture.

Spoon into prepared cinnamon-sugar tortillas. Top with a spoonful of cherry pie filling.

Chill in refrigerator until serving.

Serves 8.

RETURNS & WARRANTY

ENGLISH

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

TORTILLA SHELL BAKER / TSM100

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaelectrics.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

This appliance is designed and built to provide many years of satisfactory performance under normal household use. The distributor pledges to the original owner that should there be any defects in material or workmanship during the first 90 days of purchase, we will repair or replace the unit at our option. Our pledge does not apply to damages caused by shipping, mishandling or unit being dropped. A product deemed defective either from manufacturing or being mishandled is up to the distributor's discretion. In order to obtain service under this warranty, please contact Nostalgia Products Group, LLC at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaelectrics.com. This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

This product is not recommended for use outside of North America. The warranty is void if products are exported outside of the USA, Canada or Mexico.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read these instructions carefully. Failure to comply with these instructions, damages caused by improper replacement parts, abuse or misuse will void this pledge to you and is being made in place of all other expressed warranties.

For more information, visit us online at www.nostalgiaelectrics.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

¡Convierta todos los días en una fietsa!
Visite **www.nostalgiaelectrics.com** para ver más productos divertidos.

CONTENIDO

SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido varios mensajes importantes de seguridad en este manual y en su aparato. Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.



Éste es un símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo lo alerta de potenciales peligros que lo puedan matar o dañar a usted o a otros.

Todos los mensajes de seguridad tendrán el símbolo de alerta de seguridad.

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir la probabilidad de daños y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Especificaciones del aparato:
120 Voltios, 60 Hz, 1000 vatios, Aprobación ETL

ESTE PRODUCTO DEBE SER UTILIZADO ÚNICAMENTE EN UN TOMACORRIENTE DE CORRIENTE ALTERNA DE 120V.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. No sumerja NUNCA el aparato ni el cable en agua.
2. No lo utilice NUNCA cerca del agua.
3. No utilice NUNCA una esponja o un paño abrasivo con el aparato.
4. No deje NUNCA el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
5. No introduzca NUNCA ninguna otra cosa en el aparato, aparte de para lo que se ha diseñado.
6. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando y para limpiarlo.
7. NO introduzca el aparato en el lavavajillas.
8. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
9. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
10. Este aparato no se ha diseñado para que lo utilicen los niños ni personas con dificultades de aprendizaje sin supervisión.
11. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos debe seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen:

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
2. NO toque las superficies calientes.
3. NO lo utilice en el exterior. ÚNICAMENTE PARA EL USO INTERIOR.
4. ⚠ Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua o cualquier otro líquido.
5. Para evitar el riesgo de incendios o de choques eléctricos, así como daños a la unidad, este aparato debe conectarse SOLAMENTE en una toma de corriente de 120 VCA polarizada.
6. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, después de que haya sufrido una avería, de que haya caído o de que se haya dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al centro de revisión autorizado más cercano para que lo examinen, o a un centro de reparaciones para que realicen cualquier ajuste mecánico o eléctrico.
7. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios que no se hayan proporcionado con la unidad. Estos podrían causar lesiones.
8. Es necesaria una supervisión estricta cuando los niños utilicen el aparato o cuando se encuentren a su alrededor.
9. NO coloque el aparato sobre o cerca de un fogón de gas o eléctrico o dentro de un horno caliente.
10. NO sobrecargue los enchufes domésticos, los cables alargadores ni las tomas de corriente, ya que esto podría suponer un peligro de incendio o de descarga eléctrica.
11. Este aparato no se debe utilizar para otros usos distintos de los indicados en las instrucciones adjuntas.
12. NO deje la unidad desatendida mientras esté en uso o

cuando esté enchufada a una toma de corriente.

13. Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando y para limpiarlo. Deje que se enfríe antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo.

14. Se proporciona un cable de alimentación corto o desenchufable para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa ni que toque superficies calientes.

15. Enchufe siempre el cable a la toma de corriente antes de poner el aparato en funcionamiento. No hay interruptor de encendido y apagado. Para apagar el aparato, retire el enchufe de la toma de corriente. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de guardarla.

16. Existen cables de alimentación o alargadores desenchufables más largos y se pueden utilizar tomando las precauciones suficientes. Excepción: No se recomienda el uso de alargadores ni cables desenchufable más largos con este aparato.

17. Si se utiliza un cable alargador o un cable de alimentación más largo: 1) La clasificación eléctrica marcada en el cable o en el cable alargador debe ser al menos de la misma magnitud que la del aparato; 2) Si el aparato tiene una toma de tierra, el alargador debe ser un cable con 3 hilos y con toma de tierra; y 3) El cable de mayor longitud se debe colocar de manera que no cuelguen del mostrador o la mesa, para que los niños no puedan tirar de él o para no tropezar accidentalmente.

18. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se ha diseñado para ser introducido en una toma de corriente polarizada solo en un sentido. Si el enchufe no entra bien en la toma de corriente, déle la vuelta. **Si aun así no entra bien, llame a un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.**

19. Debe ser extremadamente cuidadoso al mover un aparato con comida caliente.

20. No intente revisar este aparato usted mismo, ya que abrirlo o retirar las cubiertas podría estar expuesto a tensiones peligrosas u otros peligros. Para cualquier revisión acuda a personal de servicio calificado.

21. Las tortillas estarán muy calientes. Utilice un utensilio de cocina de plástico o de madera para retirarlas con cuidado.

22. Debe ser extremadamente cuidadoso al abrir y cerrar la tapa de esta unidad. Por seguridad, utilice un mitón o unas agarraderas para abrir la tapa.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

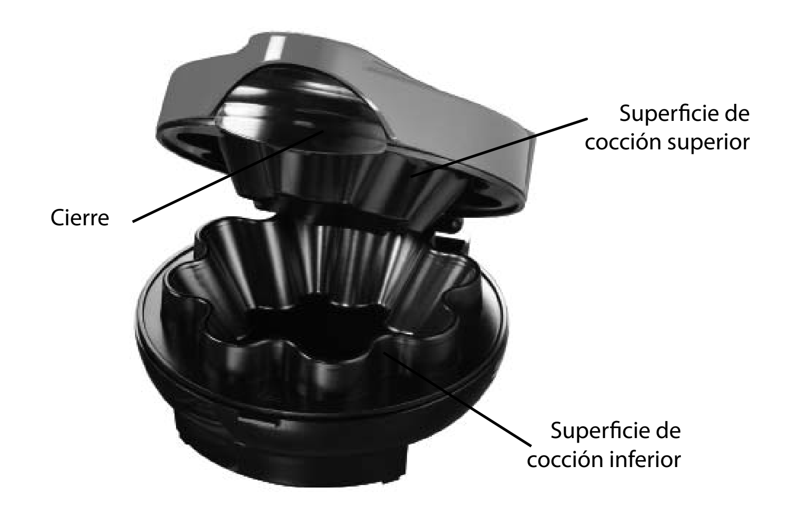
INTRODUCCIÓN

¡Gracias por comprar el PROCESADOR DE BASES DE TORTILLAS de Nostalgia Electrics™! Este electrodoméstico fácil de usar conforma en cuestión de minutos tortillas crujientes. Simplemente coloque en la unidad tortillas de maíz, harina o de cualquier variedad y cierre la tapa. ¡Muy pronto disfrutará de un cuenco de tortilla deliciosamente crujiente perfecta para ensaladas, bocadillos, postres y más! Lo mejor de todo, no hay necesidad de freír, ahorrándole tiempo y calorías. No hay límites a la variedad de platos que puede crear usando estas sabrosas tortillas. ¡Utilice su imaginación y diviértase!

PIEZAS Y MONTAJE

El PROCESADOR DE BASES DE TORTILLAS viene totalmente ensamblado.

Piezas



ESPAÑOL

Ubicación para enrollar el cable



FUNCIONAMIENTO

1. Antes del primer uso, limpie todas las superficies con un paño seco y no abrasivo.
2. Encuentre una superficie nivelada seca adecuada cerca de una toma de corriente.
3. Recubra las superficies de cocción con una pequeña cantidad de aceite vegetal. El aceite vegetal se puede aplicar con una servilleta de papel o con un vaporizador de aceite antiadherente. El aceite ayudará a conservar las cualidades antiadherentes de la superficie de cocción. Esto también se debe realizar periódicamente para mantener esta calidad antiadherente.
4. Precaliente el aparato cerrando la tapa y conectándolo a una toma de corriente.
5. Cuando la alimentación esté conectada, el piloto rojo se iluminará. El piloto verde de listo permanecerá apagado mientras se precaliente el aparato.
6. El aparato se debe precalentar al menos durante 3 minutos. El piloto verde de listo se iluminará cuando el aparato esté listo para cocinar.
7. Mientras el aparato se precalienta, recopile sus tortillas.
8.  Coloque cuidadosamente una tortilla de 8 pulgadas encima del pozo precalentado de la Superficie de Cocción Inferior. TENGA MUCHO CUIDADO, ya que las Superficies de Cocción estarán EXTREMADAMENTE CALIENTES. Los niños no deben NUNCA operar este electrodoméstico.
9. Cierre la tapa con un mitón o unas agarraderas. Asegúrese que la tapa quede bloqueada con el seguro de cierre. La se presionará automáticamente dentro de la unidad al cerrarla.

    Puede que escape algo de vapor del aparato durante la cocción. Para su propia seguridad, evite el contacto con el vapor ya que estará muy caliente y podría causarle quemaduras.
10. El tiempo de cocción oscilará entre 1 y 3 minutos. Las tortillas están hechas cuando están crujientes y doradas.
11. Una vez que se haya finalizado la cocción de la tortilla, libere y levante la Tapa con una agarradera o mitón. Retire la tortilla de la Superficie de Cocción Inferior con un utensilio de cocina de plástico o de madera. NO utilice utensilios de metal, ya que podrían arañar o dañar la Superficie de Cocción.
12. Si va a cocinar más de una tortilla en una sesión, baje la tapa para mantener el calor hasta que esté listo para cocinar la siguiente.
13. Tan pronto como haya terminado de cocinar, desconecte el aparato y deje que se enfríe.
14. Cuando el aparato esté frío, siga las instrucciones de la sección **Limpieza y mantenimiento** para limpiar el PROCESADOR DE BASES DE TORTILLAS**.**

CONSEJOS ÚTILES



No deje NUNCA el aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.

Humo

Durante el primer uso, es posible que observe un poco de humo o de olor; esto es normal en la mayoría de aparatos nuevos. El humo y el olor son causados por los residuos que se queman de las placas anti adherentes de cocción y el elemento de calefacción. Deje que el aparato se caliente hasta que no se produzca más humo ni olor.

Tortillas

En el PROCESADOR DE BASES DE TORTILLAS puede usar cualquier variedad de tortillas compradas en el mercado, incluyendo maíz amarillo o blanco, harina, harina de trigo o de grano entero. El tiempo de cocción puede variar dependiendo del tipo de tortilla utilizado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuide su PROCESADOR DE BASES DE TORTILLAS siguiendo estas instrucciones y precauciones sencillas. La limpieza es muy fácil.

- Desconéctelo de la toma de corriente sacando el enchufe del aparato.
- Asegúrese de que el aparato esté frío antes de limpiarlo.
- Limpie las Superficies de Cocción Superior e Inferior con un paño o esponja húmeda no abrasiva y séquelas con una toalla suave no abrasiva.
- Limpie el exterior de la Unidad Principal con un paño seco y no abrasivo.
- NUNCA use paños ni limpiadores abrasivos en la unidad ya que se dañará la superficie y las partes.
- NO coloque ninguna de las partes en el lava vajillas.
- No sumerja NUNCA el PROCESADOR DE BASES DE TORTILLAS en agua.

RECETAS

Con el PROCESADOR DE BASES DE TORTILLAS puede crear una variedad de platos que le gustarán a toda la familia. Las bases de tortillas horneadas son estupendas para:

- Ensaladas
- Salsas frescas
- Bocadillos
- Chile
- Sundaes de helado

¡y más!

¡Siga estas recetas o cree sus propios platos deliciosos con cuencos de tortilla!

ENSALADA TACO

- 2 Tortillas
- ¼ libra de carne magra de res molida
- ¼ (1.25-oz.) de paquete de mezcla de condimento para tacos
- ¼ (16-oz.) de lata de frijoles chile
- ¼ (16-oz.) botella de aderezo francés
- ¼ taza de agua
- ¼ de cabeza de lechuga Iceberg
- ½ taza de queso Cheddar molido
- ¼ de taza de tomates, picados
- 1 cucharada de crema agria
- 2 cucharadas de salsa preparada

Prepare dos tortillas horneadas siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.

En un sartén a fuego medio-alto, dore la carne molida y escurra el exceso de grasa.

Mézclela batiendo con el condimento para tacos, los frijoles chile y el aderezo francés. Añada ¼ de taza de agua al sartén. Llévelo a ebullición, reduzca el fuego y hiérvalo a fuego lento durante 5-10 minutos.

Divida la lechuga, el queso y los tomates de manera uniforme entre cada base de tortilla preparada. Cubra cada una con la mezcla de carne totalmente cocinada. Añada la salsa y la crema agria.

Da dos raciones.

ENSALADA DE TORTILLA DE FAJITAS DE POLLO

- 2 Tortillas
- 2 Cdas. de aceite de colza, dividido
- ¼ de taza de jugo de lima
- 1 diente de ajo, picado bien fino
- ½ cucharadita de comino molido
- ½ cucharadita de orégano seco
- ½ libra de pechugas de pollo deshuesadas sin piel, cortadas en tiras finas
- ½ cebolla mediana, cortada en cuñas finas
- ½ pimiento rojo dulce mediano, cortado en tiras finas
- 1 (4-oz.) lata de chiles verdes picados enlatados
- Lechuga picada
- 1 tomate grande, cortado en cuñas
- 1 aguacate maduro pequeño, pelado y cortado en rodajas

Prepare dos tortillas horneadas siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.

En un tazón pequeño, combine 1 cucharada de aceite, el jugo de lima, el ajo, el comino y el orégano. Vierta la mitad en una bolsa de plástico resellable; añada el pollo. Selle la bolsa y ciérrela de nuevo. Marínelo durante un mínimo de 30 minutos. Cúbralo y refrigérelo manteniéndolo marinado.

En un sartén grande, caliente 1 cucharada del aceite restante en fuego medio-alto. Saltee el ajo por 2 a 3 minutos o hasta que esté blando.

Drene la marinada del pollo y descártela. Añada el pollo al sartén, agítelo mientras se fríe hasta que la carne no esté rosada.

Añada el pimiento rojo, los chiles y la marinada que reservó; cocínelo 2 minutos o hasta que esté completamente caliente.

Rellene con lechuga dos bases de tortilla preparadas. Añada la mezcla de pollo y vegetales. Cúbrala con tomates y aguacate.

Da dos raciones.

CUENCO DE CAMARONES

- 1 Tortilla
- ½ cucharada de mantequilla
- ¼ de taza de cebolla dulce, cortada en dados
- 1 taza de arroz cocinado
- 1 pizca de ajo en polvo
- 1 pizca de comino
- 1 pizca de cilantro
- 4 a 6 camarones cocidos, sin carapachos ni colas
- 2 Cdas. de queso Jack y Cheddar molidos y mezclados

Prepare una tortilla horneada siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.

Caliente la mantequilla a fuego medio en una cacerola y saltee la cebolla hasta que esté traslúcida.

Mézclela agitando con el arroz y continúe cocinándolo hasta que esté bien caliente.

Agregue las especias removiendo.

Baje el fuego de la cacerola y entonces añada los camarones y el queso, removiendo hasta que el queso esté fundido.

Ponga los ingredientes cocinados en el tazón de tortilla horneado.

Da una ración.

ENSALADA DE ESPINACAS Y FRESAS

- 2 Tortillas
- 3 tazas de espinacas
- ½ taza de fresas, picadas
- 2-oz. de queso Feta
- ¼ de taza de almendras picadas
- ½ taza de aderezo de frambuesa a la vinagreta

Prepare dos tortillas horneadas siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.

Coloque 1 ½ tazas de espinacas en cada cuenco de tortilla. Cubra cada una con ¼ de taza de frambuesas picadas, 1 oz. de Feta y 1/8 de taza de almendras.

Espolvoree ¼ de taza de aliño para ensalada sobre cada una.

Da dos raciones.

CUENCO DE CHILE SOUTHWEST

- 4 Tortillas
- 1 Cda. de aceite vegetal
- 1 pimiento dulce verde mediano, cortado en dados.
- 1 pimiento dulce mediano, cortado en dados
- ¼ de taza de cebolla roja, picada en dados grandes
- 1¼ libras de aguja molida
- 2 Cdas. de chile en polvo
- 1½ Cdas. de comino molido
- 1 diente de ajo, picado bien fino
- ¼ cucharadita de pimienta de Cayena
- 1 cucharadita de sal Kosher
- ½ cucharadita de pimienta negra molida
- ¼ de cucharadita de ajo en polvo
- 2 tomates Roma, cortados en dados
- ½ (15-oz.) lata de frijoles negros en lata, escurridos y enjuagados, opcional
- 1 Cda. de hojas de cilantro fresco picadas

Prepare cuatro tortillas horneadas siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.

Caliente el aceite en una sartén grande a fuego medio – alto. Añada los pimientos y las cebollas y cocínelos hasta que estén ligeramente tiernos.

Añada la aguja molida y las especias, cocínelos hasta que estén dorados. Elimine el exceso de grasa.

Añada los tomates picados en dados, los frijoles negros (opcional) y hiérvalos a fuego lento alrededor de 10 minutos, removiendo ocasionalmente.

Divida los chiles en los cuatro cuencos de tortilla preparados. Condiméntelos con el cilantro.

También puede cubrirlos con queso Cheddar o Jack molido y crema agria.

Da cuatro raciones.

CUENCO DE BURRITO

- 4 Tortillas
- 2 tazas de agua
- 1 1/3 de tazas de arroz Basmatic
- Jugo de 2 limas
- 1 Cda. de mantequilla sin sal
- 1 cebolla pequeña, picada
- 2 dientes de ajo, picados bien finos
- 1 (10-oz.) lata de tomates picados con chiles verdes
- 1 (14-oz.) lata de frijoles negros, escurridos y enjuagados
- ¼ de taza de vino blanco
- 2 tazas de cerdo a la parrilla, (opcional)

Prepare cuatro tortillas horneadas siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.

En una cacerola, mezcle el agua, el arroz y el jugo de lima. Llévela al hervor.

Reduzca la llama y hierva a fuego lento tapada hasta que se absorba todo el líquido.

En otra cacerola, derrita mantequilla a fuego medio.

Saltee la cebolla y el ajo hasta que las cebollas estén traslúcidas.

Añada los tomates enlatados, los frijoles y el vino blanco.

Hiérvalo a fuego lento hasta que la mayor parte de la humedad se evapore.

Añada el arroz a los cuencos de tortilla horneados. Cúbralos con la mezcla de tomate. Añada el cerdo a la parrilla.

Si lo desea, añada queso cheddar molido, cilantro picado, salsa o crema agria.

Da cuatro raciones.

SALSA FRESCA RÁPIDA Y FÁCIL

- 1 Tortilla
- 2 tomates medianos, picados
- 1 taza de cebolla picada
- 6 dientes de ajo, picados bien finos
- 1 lima
- 2 Cdas. de cilantro
- Pizca de sal
- ½ taza de pimientos picantes verdes (Serrano o Jalapeño)

Combine las cebollas picadas, el ajo, los pimientos verdes y los tomates en un tazón.

Mézclelos con el cilantro fresco y la sal. Añada jugo de lima al gusto.

Enfríelo hasta el día siguiente.

Prepare una tortilla horneada siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.

Remueva la salsa y viértala en el cuenco de la tortilla horneada.

Da cuatro raciones.

GUACAMOLE

- 1 Tortilla
- 3 aguacates pelados, sin semilla y aplastados.
- 1 lima, exprimida
- 1 cucharadita de sal
- ½ taza de cebolla, cortada en dados
- 3 Cdas. de cilantro fresco, picado
- 2 tomates Roma, cortados en dados
- 1 cucharadita de ajo, picado bien fino
- 1 pizca de pimienta de Cayena molida

En un tazón mediano, machaque los aguacates, el jugo de lima y la sal.

Mezcle la cebolla, el cilantro, los tomates y el ajo.

Agregue removiendo la pimienta de Cayena

Enfríelo durante 1 hora.

Prepare una tortilla horneada siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.

Vierta con una cuchara el guacamol en el cuenco de tortilla horneado.

Da 4 raciones.

ESPAÑOL

SALSA DE TACO

- 1 Tortilla
- 1 (8-oz.) paquete de crema de queso, ablandada
- ¾ cucharaditas de mezcla de aderezo de tacos
- 1/3 de taza de salsa
- 1 (8-oz.) paquete de queso Cheddar molido

Prepare una tortilla horneada siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.

En un tazón mediano, mezcle la crema de queso, la mezcla de aderezo de tacos y la salsa. Enfríela en el refrigerador durante 1 hora.

Viértala con una cuchara en el cuenco de tortilla horneado.

Cúbrala con queso cheddar.

Da 2,5 tazas.

SALSA HUMMUS

- 1 Tortilla
- 2 tazas de garbanzos en lata, escurridos
- 1/3 de taza de Tahini
- ¼ de taza de jugo de limón
- 1 cucharadita de sal
- 2 dientes de ajo, a la mitad
- 1 Cda. de aceite de oliva
- 1 pizca de pimentón
- 1 cucharadita de perejil fresco, picado bien fino

Prepare una tortilla horneada siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.

Ponga los garbanzos, el tahini, el jugo de limón, la sal y el ajo en una mezcladora o procesador de alimentos. Mézclelos hasta que esté blanda.

Transfiera la mezcla al cuenco de tortilla horneado.

Salpique aceite de oliva sobre la mezcla de garbanzos.

Espolvoree con pimentón y perejil.

Da 2 tazas.

ESPAÑOL

SALSA DE QUESO PICANTE

- 3 Tortillas
- ½ libra de carne de res molida
- ½ libra de salchicha de cerdo molida
- 2 libras de queso procesado pasteurizado, cortado en cubos
- 1 (10-oz.) lata de tomates picados con pimientos chile verdes, con líquido

Prepare tres tortillas horneadas siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.

Ponga la carne de res molida y la salchicha de cerdo molida en un sartén grande y profunda. Cocínelas a fuego medio – alto hasta que esté dorada uniforme.

En una cacerola mediana, derrita el queso a fuego bajo. Viértalo removiendo en los tomates cortados con pimientos picantes verdes mientras el queso se está fundiendo.

Escurra la carne molida y la salchicha molida.

Mézclelas con el queso y lo demás.

Transfiera la salsa a los cuencos de tortilla horneados y sírvala caliente.

Da 6 tazas.

SALSA DE FRUTAS

- 1 tortilla de harina
- Atomizador para cocinar con sabor a mantequilla
- Azúcar granulada, al gusto
- Canela molida, al gusto
- 1 kiwi, pelado y picado
- 1 manzana Delicious Golden, pelada, sin corazón y picada
- 4 oz. de frambuesas
- ½ libra de fresas
- 1 Cda. de azúcar blanca
- ½ cucharada de azúcar morena
- 1½ Cdas. de conserva de frutas, cualquier sabor

Recubra un lado de una tortilla de harina con atomizador para cocinar con sabor a mantequilla. Espolvoree con la cantidad deseada de canela y azúcar. Atomice de nuevo con atomizador para cocinar.

Prepare la tortilla siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.

En un tazón mediano, mezcle completamente el kiwi, la manzana, las frambuesas, las fresas, el azúcar blanca, el azúcar morena y las frutas en conserva.

Tápelo y enfríelo en el refrigerador durante al menos 15 minutos.

Transfiera la salsa al cuenco de tortilla horneada de canela y azúcar.

Puede hornear cuencos adicionales de canela y azúcar y partirlos en pedazos para mojar en la salsa.

Da 5 raciones.

POSTRE DE BANANAS DECADENT BERRY

- 4 tortillas de harina
- 1 (24-oz.) paquete de recubrimiento para golosinas con sabor a chocolate (corteza de almendra)
- 2 tazas de fresas frescas, cortadas
- 2 tazas de bananas, cortadas
- ¾ de taza de cobertura de helado de caramelo caliente
- ½ cucharadita de canela molida
- ½ cucharadita de vainilla
- 2 tazas de cobertura de crema batida
- 4 hojas de menta, opcional

Prepare cuatro tortillas horneadas siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.

Derrita el recubrimiento de chocolate para golosinas según lo indicado en el paquete. Salpique el chocolate fundido sobre los cuencos de tortilla horneadas. Póngalas a un lado y deje que el chocolate se endurezca, o enfríelos hasta que estén listas para usar.

En un tazón mediano, mezcle las fresas y las bananas.

Divida la fruta uniformemente en los cuencos de tortilla.

En un tazón pequeño apto para microondas, ponga al microondas la cobertura de caramelo en alta potencia durante 30 a 45 segundos o hasta que esté blando. Remueva la canela y la vainilla.

Esparza la cobertura sobre la fruta que está en los cuencos de tortilla. Cúbrala con crema batida; adórnela con hojas de menta. Sírvalos de inmediato.

Da 4 raciones.

SUNDAES DE HELADO

- 1 tortilla de harina
- Atomizador para cocinar con sabor a mantequilla
- Azúcar granulada, al gusto
- Canela molida, al gusto
- ½ taza de helado, cualquier sabor
- Coberturas (caramelo caliente, cacahuetes machacados, cerezas)

Recubra un lado de una tortilla de harina con atomizador para cocinar con sabor a mantequilla. Espolvoree con la cantidad deseada de canela y azúcar. Atomice de nuevo con atomizador para cocinar.

Prepare la tortilla siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.

Añada el helado y las coberturas deseadas. Sírvalo de inmediato.

Da 1 ración.

CUENCO CRUJIENTE DE MANZANA

- 3 tortillas de harina
- Atomizador para cocinar con sabor a mantequilla
- 1 cucharada de azúcar granulada, o al gusto
- ½ cucharadita de canela molida, o al gusto
- 3 o 4 manzanas Granny Smith, peladas, sin corazón y cortadas
- 1½ cucharadita de jugo de limón
- 1/8 de taza de azúcar granulada
- ½ cucharilla de canela
- ½ cucharada de mantequilla
- ½ taza de harina
- ½ taza de azúcar moreno
- ¼ de taza de mantequilla
- Helado de vainilla o crema batida

Recubra un lado de una tortilla de harina con atomizador para cocinar con sabor a mantequilla. Espolvoree con la cantidad deseada de canela y azúcar. Atomice de nuevo con atomizador para cocinar.

Prepare la tortilla siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.

Precaliente el horno a 350º

Sacuda las manzanas con el jugo de limón, el azúcar y la canela.

Recubra una fuente para horno pequeña con atomizador para cocinar y vierta la mezcla de manzanas en la misma.

Mezcle la mantequilla, la harina y el azúcar morena hasta que se desmenucen. Espolvoréela de manera uniforme sobre las manzanas.

Hornee las manzanas a 350º durante 20 a 30 minutos hasta que las manzanas estén blandas.

Distribúyalas uniformemente con una cuchara en las 3 tortillas de canela – azúcar preparadas.

Cúbralas con helado de vainilla o con crema batida fresca.

Da 3 raciones.

CUENCO DE PASTEL DE QUESO Y CEREZAS

- 8 tortillas de harina
- Atomizador para cocinar con sabor a mantequilla
- 1 cucharada de azúcar granulada, o al gusto
- ½ cucharadita de canela molida, o al gusto
- 1 (8-oz.) paquete de crema de queso
- 1/2 de taza de azúcar blanca
- 1 pizca de extracto de vainilla
- 1 chorrito de extracto de almendras
- 1 taza de crema espesa
- 1 (12-oz.) lata de relleno para pastel de cerezas

Recubra un lado de una tortilla de harina con atomizador para cocinar con sabor a mantequilla. Espolvoree con la cantidad deseada de canela y azúcar. Atomice de nuevo con atomizador para cocinar.

Prepare la tortilla siguiendo las instrucciones de la sección Funcionamiento.

En un tazón grande, mezcle la crema de queso, el azúcar, la vainilla y el extracto de almendras. Mézclelos bien.

En un tazón mediano, bata la crema hasta que se formen picos rígidos.

Vierta la crema batida en la mezcla de la crema de queso.

Viértalas con una cuchara en las tortillas de canela – azúcar preparadas.

Cúbrala con una cuchara colmada de relleno para pastel de cerezas.

Enfríelas en el refrigerador hasta que se sirvan.

Da 8 raciones.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI SU UNIDAD NO TRABAJA O ESTÁ DAÑADA CUANDO LA EXTRAE POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA INMEDIATAMENTE AL LUGAR DONDE LA COMPRÓ.

PROCESADOR DE BASE DE TORTILLA / TSM100

Si tiene preguntas, contacte con nosotros por correo electrónico o por el número telefónico de servicio al cliente que aparece a continuación en el horario de 8:00 AM a 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar del Este.

Distribuida por:

Nostalgia Products Group LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio al cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaelectrics.com

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgiaelectrics.com, llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Este electrodoméstico está diseñado y fabricado para proporcionar muchos años de trabajo satisfactorio bajo un uso doméstico normal. El distribuidor se compromete con el propietario original que si hay algún defecto en materiales o mano de obra durante los primeros 90 días de la compra, repararemos o sustituiremos la unidad, según nuestra elección. Este compromiso no se aplica a daños causados por el envío, mala manipulación o caídas de la unidad. La determinación de si los defectos del producto son debidos a la fabricación o a una mala manipulación, queda a la decisión del distribuidor. Para obtener servicio bajo esta garantía, contacte con Nostalgia Products Group, LLC por el número telefónico que aparece anteriormente o llenando el Formulario de Solicitud de Servicio al Cliente que se encuentra en www.nostalgiaelectrics.com.

No se recomienda utilizar este producto fuera de América del Norte. La garantía quedará anulada si los productos se exportan fuera de EE.UU., Canadá o México.

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Lea estas instrucciones cuidadosamente. El no cumplir con estas instrucciones, los daños causados por piezas de repuesto inapropiadas, abuso o mal uso, anularán este compromiso con usted y de todas las otras garantías expresas.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaelectrics.com.

Visítenos en Facebook en www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Faire une fête tous les jours! Visiter le site Web **www.nostalgiaelectrics.com** pour d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est primordiale.

Ce manuel renferme plusieurs avis importants sur la sécurité lors de l'utilisation de votre appareil. Lire le manuel et conformez-vous aux avis contre-indiqués.



Ceci représente le symbole d'avertissement pour votre sécurité.

Ce symbole vous alerte des dangers potentiels, pouvant vous être fatals à vous ou envers d'autres utilisateurs.

Ce symbole d'alerte à la sécurité suivra tous les avis relatifs à la sécurité.

Tous les avis sécuritaires indiqueront le danger potentiel exact, la façon dont vous pouvez réduire vos chances de blessure et vous indiquerons les conséquences potentielles si vous ne suivez pas ces instructions à la lettre.

Spécifications des Appareils:
120 volts, 60 Hz, 1000 watts, homologué par ETL

CE PRODUIT NE DOIT ÊTRE UTILISÉ QUE DANS UNE PRISE DE COURANT 120 V CA SEULEMENT.

IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION

1. NE JAMAIS immerger l'appareil ou le cordon dans l'eau.
2. NE JAMAIS utiliser près d'une source d'eau.
3. NE JAMAIS utiliser aucun(e) éponge ou chiffon abrasi(f)ve sur l'appareil.
4. NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
5. NE JAMAIS mettre autre chose que les aliments prévus dans l'appareil.
6. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et qu'il est nettoyé.
7. NE JAMAIS mettre l'appareil au lave-vaisselle.
8. Garder hors de portée des enfants.
9. Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
10. Les enfants laissés sans surveillance et les personnes ayant une déficience cognitive ne devraient jamais utiliser cet appareil.
11. Les jeunes enfants devraient être supervisés au moment de l'utilisation de l'appareil pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec celui-ci.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Des mesures de précaution de base devraient toujours être suivies au moment de l'utilisation d'un appareil électrique, notamment :

1. **Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil.**
2. NE PAS toucher aux surfaces chaudes.
3. NE PAS utiliser à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
4. ⚠ Pour se protéger contre l'électrisation, ne pas immerger le cordon, la fiche ou quelque pièce de cet appareil dans l'eau ou autre liquide.
5. Pour éviter les risques d'incendie et d'électrisation ou d'endommagement de l'appareil, cet appareil NE devrait être branché QUE dans une prise de courant de 120 Vca UNIQUEMENT.
6. NE PAS faire fonctionner le présent appareil lorsque le cordon ou la fiche est endommagé(e), qu'il ne fonctionne pas correctement ou qu'il a été échappé ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation agréé le plus proche pour qu'il soit révisé ou à un atelier de réparation pour un réglage électrique et mécanique.
7. Le fabricant ne recommande l'utilisation d'aucun accessoire autre que les accessoires prévus avec l'appareil. Ceci pourra provoquer des blessures.
8. Une surveillance étroite des enfants est nécessaire lorsque quelque appareil électrique est utilisé à leur proximité.
9. NE PAS placer sur un brûleur à gaz ou électrique ou à sa proximité, ou dans un four chaud.
10. NE PAS surcharger la prise murale, les rallonges ou les prises multiples, car ceci pourra entraîner un risque d'incendie ou d'électrisation.
11. Cet appareil ne doit pas être utilisé à d'autres fins que celles indiquées dans les consignes qui accompagnent cet appareil.

12. Un appareil qui est branché dans une prise de courant ne devrait pas être laissé sans surveillance en cours de fonctionnement.

13. Débrancher de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces pour le nettoyer.

14. Un cordon d'alimentation court ou un cordon d'alimentation amovible est prévu pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement que pourrait causer un cordon plus long. Ne pas laisser le cordon pendre d'un bord de table, de comptoir ou toucher à une surface chaude.

15. Toujours brancher le cordon dans la prise murale avant le fonctionnement. Il n'y a aucun interrupteur de marche/arrêt. Pour l'éteindre, retirer la fiche de la prise murale. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de l'entreposer.

16. Un cordon d'alimentation plus long ou une rallonge amovible est disponible et pourra être utilisé(e), mais avec prudence. Exception : Une rallonge ou un cordon plus long amovible n'est pas recommandé(e) pour une utilisation avec cet appareil.

17. Si un cordon d'alimentation plus long ou une rallonge amovible est utilisé(e) : 1) La puissance nominale électrique indiquée du cordon ou de la rallonge devrait être aussi élevée que celle de l'appareil; 2) si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être mise à la terre à trois fils et 3) la rallonge devrait être placée de sorte qu'elle ne pende pas d'un comptoir ou d'une table où elle pourra être tirée par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.

18. Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrisation, cette fiche est destinée à ne s'insérer dans une prise polarisée que d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser la fiche. **Si ceci ne fonctionne toujours pas, communiquer avec un électricien agréé. Ne pas tenter de modifier la fiche de quelque façon.**

19. Faire preuve d'une extrême prudence au moment de déplacer un appareil avec des aliments chauds.

20. Ne pas essayer de réparer cet appareil soi-même, car l'ouverture ou le retrait des couvercles pourra provoquer une exposition à des tensions dangereuses ou autres dangers. Confier toute réparation à un personnel qualifié.

21. Les tortillas seront très chaudes. Utiliser un ustensile de cuisine en plastique ou en bois pour les retirer soigneusement.

22. Faire preuve d'une extrême prudence au moment d'ouvrir ou de fermer le Couvercle de l'appareil. Utiliser des gants de cuisinier ou une manique pour l'ouverture et la fermeture du Couvercle en toute sécurité.

CONSERVER CES CONSIGNES !

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté la MACHINE À COQUILLE À TORTILLA de Nostalgia Electrics^{MC} ! Cet appareil facile d'utilisation confectionne des tortillas parfaites et croustillantes en quelques minutes seulement. Simplement mettre le maïs, la farine ou toute variété de tortilla dans l'appareil, puis fermer le couvercle. Déguster des bols en tortilla, frais et délicieusement croquants, parfaits pour les salades, les trempettes de fête, les desserts et bien plus encore! En outre, aucune friture n'est nécessaire, ce qui permet d'économiser temps et énergie. Il n'y a aucune limite à la variété des plats préparés avec ces tortillas délicieuses. Laisser libre cours à son imagination et à son plaisir !

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

La MACHINE À TORTILLA est entièrement assemblée.

Pièces



Emplacement du cordon



FRANÇAIS

MODE DE FONCTIONNEMENT

1. Avant la première utilisation, essuyer toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon non abrasif, sec.
2. Identifier une surface de niveau, sèche, appropriée, près d'une prise de courant.
3. Les Surfaces de cuisson antiadhésives devraient être légèrement recouvertes d'une petite quantité d'huile végétale. Celle-ci peut être appliquée à l'aide d'un essuie-tout ou d'un vaporisateur pour huile antiadhésive. L'huile servira à protéger la qualité antiadhésive de la surface de cuisson. Ceci devrait être fait sur une base régulière afin de conserver la qualité antiadhésive.
4. Faire préchauffer l'appareil en fermant le Couvercle, puis en le branchant dans une prise de courant.
5. Lorsqu'il sera sous tension, la DEL d'alimentation Rouge s'allumera. La DEL prêt Verte demeurera éteinte pendant que l'appareil préchauffe.
6. L'appareil devrait préchauffer pendant un minimum de 3 minutes. La DEL prêt Verte s'allumera lorsque l'appareil sera prêt à cuire.
7. Lorsque l'appareil préchauffera, préparer les tortillas.
8. ⚠ Déposer délicatement une tortilla de 20 cm (8 po) sur le dessus de la concavité préchauffée de la Surface de cuisson inférieure. FAIRE PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE, car les Surfaces de cuisson seront EXTRÊMEMENT CHAUDES. Les enfants ne devraient JAMAIS faire fonctionner cet appareil.
9. Fermer le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier. S'assurer que le Couvercle est verrouillé en place à l'aide d'un loquet. La tortilla s'enfonce automatiquement à l'intérieur de l'appareil au moment de la fermeture.

   
   De la vapeur pourra se dégager de l'appareil pendant la cuisson. Pour plus de sécurité, éviter tout contact avec la vapeur, car elle est très chaude et peut provoquer des brûlures.

10. Le temps de cuisson variera entre 1 et 3 minutes. Les tortillas seront cuites lorsqu'elles seront croustillantes et dorées.
11. Une fois la cuisson des tortillas terminée, déverrouiller et soulever le Couvercle à l'aide d'une manique ou des gants de cuisinier. Retirer la tortilla de la Surface de cuisson inférieure à l'aide d'un ustensile de cuisine en plastique ou en bois. NE PAS utiliser aucun ustensile en métal, car il pourra égratigner et endommager la Surface de cuisson.
12. Pour plus d'une tortilla à la fois, abaisser le Couvercle pour maintenir la chaleur jusqu'à la tortilla suivante.
13. Une fois l'utilisation terminée, débrancher l'appareil, puis le laisser refroidir.
14. Une fois que l'appareil se sera refroidi, suivre les consignes décrites à la Section Nettoyage et entretien pour nettoyer la MACHINE À COQUILLE À TORTILLA.

CONSEILS UTILES



NE JAMAIS laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Fumée

Au cours de la première utilisation, une légère fumée ou odeur pourra se dégager; ceci est normal avec la plupart des nouveaux appareils. La fumée et l'odeur sont causées par les résidus qui brûlent à la surface des Plaques de cuisson antiadhésives et de l'Élément chauffant. Laisser l'appareil préchauffer jusqu'à ce que la fumée et l'odeur disparaissent.

Tortillas

Utiliser n'importe quelle variété de tortilla achetée du commerce dans la MACHINE À COQUILLE À TORTILLA, y compris le maïs jaune ou blanc, la farine, la farine de blé ou de grains entiers. Le temps de cuisson pourra varier selon le type de tortilla utilisé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Prendre soin de la MACHINE À COQUILLE À TORTILLA en suivant ces simples consignes et mesures de précaution. Le nettoyage s'effectue en un rien de temps.

- Débrancher l'appareil de la prise de courant.
- S'assurer que l'appareil se sera refroidi avant de le nettoyer.
- Essuyer les Surfaces de cuisson supérieure et inférieure à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon non abrasi(f)ve, humide, puis assécher à l'aide d'une serviette non abrasive, douce.
- Essuyer l'extérieur de l'Appareil principal à l'aide d'un chiffon non abrasif, sec.
- NE JAMAIS utiliser aucun tampon à récurer ou nettoyant abrasif sur cet appareil, car il endommagera la surface et les pièces.
- NE PAS mettre quelque pièce au lave-vaisselle.
- NE JAMAIS immerger la MACHINE À COQUILLE À TORTILLA dans l'eau.

RECETTES

À l'aide de la MACHINE À COQUILLE À TORTILLA, créer une variété de plats que toute la famille adorera. Les coquilles à tortilla cuites au four sont parfaites pour :

- les salades
- la salsa fraîche
- les trempettes de fête
- le chili
- les coupes de crème glacée et plus encore !

Suivre ces recettes ou créer ses propres repas avec ces délicieux bols en tortilla !

SALADE DE TACO

- 2 tortillas
- 110 g (¼ lb) de bœuf maigre haché
- ¼ emballage (35 g/1,25 oz) de mélange d'assaisonnement pour taco
- ¼ (450 g/16 oz) de boîte de fèves rouges
- ¼ (450 g/16 oz) de bouteille de vinaigrette à la française
- 60 mL (¼ tasse) d'eau
- ¼ de laitue iceberg
- 120 g (½ tasse) de fromage cheddar, râpé
- 60 g (¼ tasse) de tomate, hachée
- 1 c. à soupe de crème sure
- 2 c. à soupe de salsa préparée

Préparer deux tortillas cuites en suivant les consignes de la Section Mode de fonctionnement.

Dans une poêle à feu moyen vif, faire revenir le bœuf haché, puis égoutter l'excès de gras.

Incorporer l'assaisonnement pour taco, les fèves rouges et la vinaigrette à la française. Ajouter 60 mL (¼ tasse) d'eau dans la poêle. Porter à ébullition, réduire le feu, puis laisser mijoter pendant 5 à 10 minutes.

Répartir la laitue, le fromage et les tomates uniformément entre chaque coquille à tortilla préparée. Garnir le mélange de viande bien cuit. Ajouter la crème sure et la salsa.

Portion : 2

SALADE DE TORTILLA FAJITA AU POULET

- 2 tortillas
- 2 c. à table d'huile de colza, répartie
- 60 mL (¼ tasse) de jus de lime
- 1 gousse d'ail, hachée fin
- ½ c. à café de cumin moulu
- ½ c. à café d'origan séché
- 225 g (½ livre) de poitrine de poulet désossé, coupé en fines lanières
- ½ oignon moyen, coupé en quartiers
- ½ poivron moyen rouge doux, coupé en fines lanières
- 1 (110 g/4 oz) boîte de piments du Chili verts
- Laitue râpée
- 1 grosse tomate, coupée en quartiers
- 1 petit avocat mûr, pelé et tranché

Préparer deux tortillas en suivant les consignes de la Section Mode de fonctionnement.

Dans un petit bol, mélanger 1 cuillère à soupe d'huile, le jus de lime, l'ail, le cumin et l'origan. Verser la moitié dans un grand sac en plastique refermable; y ajouter le poulet. Sceller le sac, puis retourner pour enrober. Laisser mariner pendant au moins 30 minutes. Couvrir et faire réfrigérer le reste de la marinade.

Dans une grande poêle, faire chauffer 1 cuillère à soupe de l'huile qui reste à feu moyen vif. Faire sauter les oignons pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à tendreté.

Égoutter et jeter la marinade du poulet. Ajouter le poulet dans la poêle; faire revenir jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose.

Ajouter le poivron rouge, les piments du Chili et la marinade réservée; faire cuire 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit chaud.

Farcir deux coquilles à tortilla préparées avec de la laitue. Ajouter le poulet et le mélange de légumes. Garnir avec les tomates et l'avocat.

Portion : 2

BOL À LA CREVETTE

- 1 tortilla
- ½ c. à soupe de beurre
- 60 g (¼ tasse) d'oignon doux, coupé en dés
- 240 g (1 tasse) de riz cuit
- 1 pincée de poudre d'ail
- 1 pincée de cumin
- 1 soupçon de coriandre
- De 4 à 6 crevettes cuites, décortiquées et queues enlevées
- 2 c. à table de mélange de fromage Monterey Jack et cheddar

Préparer une tortilla cuite en suivant les consignes de la Section Mode de fonctionnement.

Faire chauffer le beurre à feu moyen dans une casserole, puis faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Incorporer le riz et continuer la cuisson jusqu'à ce que le mélange soit chaud.

Incorporer les épices.

Remettre à feux doux, puis ajouter les crevettes et le fromage en remuant jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Verser les ingrédients dans le bol en tortilla cuit.

Portion : 1

BOL DE CHILI DU SUD-OUEST

- 4 tortillas
- 1 c. à table d'huile végétale
- 1 poivron vert moyen, coupé en dés
- 1 poivron moyen, coupé en dés
- 60 g (¼ tasse) d'oignon rouge, coupé en gros dés
- 560 g (1 ¼ lb) de bœuf haché
- 2 c. à table d'assaisonnement au chili
- 1 ½ c. à soupe de cumin moulu
- 1 gousse d'ail, hachée fin
- ¼ c. à café de poivre de Cayenne
- 1 c. à café de sel cacher
- ½ c. à café de poivre noir, moulu
- ¼ c. à café de poudre d'ail
- 2 tomates Roma, coupées en dés
- ½ (425 g/15 oz) de boîte de fèves noires, égouttées et rincées, en option
- 1 c. à table de feuilles de coriandre fraîches

Préparer quatre tortillas à la farine cuites en suivant les consignes de la Section Mode de fonctionnement.

Faire chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen vif. Ajouter les poivrons et les oignons, puis faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement tendres.

Ajouter le bœuf haché et les épices, puis faire cuire jusqu'à ce que mélange brunisse. Écumer l'excès de gras.

Ajouter les tomates en dés et les haricots noirs (en option), puis laisser mijoter pendant environ 10 minutes, en remuant de temps à autre.

Répartir le chili dans quatre bols en tortilla préparés. Garnir de coriandre.

Garnir également de cheddar ou de Monterey Jack râpé et de crème sure.

Portion : 4

SALADE À L'ÉPINARD ET AUX FRAISES

- 2 tortillas
- 720 g d'épinard
- 120 g de fraises, tranchées
- 55 g (2 oz) de fromage féta
- 60 g d'amandes effilées
- 120 mL de vinaigrette à la fraise

Préparer deux tortillas cuites en suivant les consignes de la Section Mode de fonctionnement.

Mettre 360 g (1 ½ tasse) d'épinard dans chaque bol en tortilla. Garnir chaque tortilla avec 60 g (¼ tasse) de fraises tranchées, 28 g (1 oz) de fromage féta et 30 g (1/8 tasse) d'amandes.

Verser 60 mL (¼ tasse) de vinaigrette sur chacune d'entre elles.

Portion : 2

BURRITO BOWL

- 4 Tortillas
- 2 Cups Water
- 1 1/3 Cups Basmati Rice
- Juice from 2 Limes
- 1 Tbsp. Unsalted Butter
- 1 Small Onion, chopped
- 2 Garlic Cloves, minced
- 1 (10-oz.) Can Diced Tomatoes with Green Chiles
- 1 (14-oz.) Can Black Beans, drained and rinsed
- ¼ Cup White Wine
- 2 Cups Pork, grilled (optional)

Prepare four baked tortillas following the directions in the How to Operate section.

In a saucepan, combine the water, rice and lime juice. Bring to a boil.

Reduce heat and simmer covered until all of the liquid is absorbed.

In another saucepan, melt butter over medium heat. Saute the onion and garlic until onions are translucent.

Add the canned tomatoes, beans and white wine.

Simmer until most of the moisture boils off.

Add rice to baked tortilla bowls. Top with tomato mixture. Add grilled pork.

If desired, add shredded cheddar cheese, chopped cilantro, salsa or sour cream.

Serves four.

QUICK & EASY FRESH SALSA

- 1 Tortilla
- 2 Medium Tomatoes, chopped
- 1 Cup Onions, chopped
- 6 Garlic Cloves, minced
- 1 Lime
- 2 Tbsp. Cilantro
- Dash Salt
- ½ Cup Green Chili Peppers (Serrano or Jalapeño)

Combine chopped onions, garlic, green pepper and tomatoes in a bowl.

Mix in fresh cilantro and salt. Add lime juice to taste.

Refrigerate overnight.

Prepare one baked tortilla following the directions in the How to Operate section.

Stir salsa and pour into baked tortilla bowl.

Serves four.

GUACAMOLE

- 1 Tortilla
- 3 Avocados, peeled, pitted, and mashed
- 1 Lime, juiced
- 1 Tsp. Salt
- ½ Cup Onion, diced
- 3 Tbsp. Fresh Cilantro, chopped
- 2 Roma Tomatoes, diced
- 1 Tsp. Garlic, minced
- 1 Pinch Ground Cayenne Pepper

In a medium bowl, mash together the avocados, lime juice and salt.

Mix in onion, cilantro, tomatoes, and garlic.

Stir in cayenne pepper.

Refrigerate 1 hour.

Prepare one baked tortilla following the directions in the How to Operate section.

Spoon guacamole into baked tortilla bowl.

Serves 4.

TACO DIP

- 1 Tortilla
- 1 (8-oz.) Package Cream Cheese, softened
- ¾ Tsp. Taco Seasoning Mix
- 1/3 Cup Salsa
- 1 (8-oz.) Package Shredded Cheddar Cheese

Prepare one baked tortilla following the directions in the How to Operate section.

In a medium bowl, mix the cream cheese, taco seasoning mix and salsa. Chill in refrigerator for 1 hour.

Spoon mixture into baked tortilla bowl.
Top with shredded cheddar.

Makes 2.5 cups.

HUMMUS DIP

- 1 Tortilla
- 2 Cups Canned Garbanzo Beans, drained
- 1/3 Cup Tahini
- ¼ Cup Lemon Juice
- 1 Tsp. Salt
- 2 Cloves Garlic, halved
- 1 Tbsp. Olive Oil
- 1 Pinch Paprika
- 1 Tsp. Fresh Parsley, minced

Prepare one baked tortilla following the directions in the How to Operate section.

Place the garbanzo beans, tahini, lemon juice, salt and garlic in a blender or food processor. Blend until smooth.

Transfer mixture into baked tortilla bowl.

Drizzle olive oil over the garbanzo bean mixture.
Sprinkle with paprika and parsley.

Makes 2 cups.

CHILI CHEESE DIP

- 3 Tortillas
- ½ Pound Ground Beef
- ½ Pound Ground Pork Sausage
- 2 Pounds Pasteurized Processed Cheese, cubed
- 1 (10-oz.) Can Diced Tomatoes with Green Chile Peppers, with liquid

Prepare three baked tortillas following the directions in the How to Operate section.

Place ground beef and ground pork sausage in a large, deep skillet. Cook over medium-high heat until evenly brown.

In a medium saucepan over low heat, melt cheese. Stir in diced tomatoes with green chile peppers while cheese is melting.

Drain ground beef and ground sausage. Mix into the cheese mixture.

Transfer dip to baked tortilla bowls and serve warm.

Makes 6 cups.

FRUIT SALSA

- 1 Flour Tortilla
- Butter Flavored Cooking Spray
- Granulated Sugar, to taste
- Ground Cinnamon, to taste
- 1 Kiwi, peeled and diced
- 1 Golden Delicious Apples, peeled, cored and diced
- 4-oz. Raspberries
- ½ Pound Strawberries
- 1 Tbsp. White Sugar
- ½ Tbsp. Brown Sugar
- 1½ Tbsp. Fruit Preserves, any flavor

Coat one side of a flour tortilla with butter flavored cooking spray. Sprinkle with desired amount of cinnamon sugar. Spray again with cooking spray.

Bake the tortilla following the directions in the How to Operate section.

In a medium bowl, thoroughly mix kiwi, apple, raspberries, strawberries, white sugar, brown sugar and fruit preserves.

Cover and chill in the refrigerator for at least 15 minutes.

Transfer salsa to baked cinnamon-sugar tortilla bowl.

You may choose to bake additional cinnamon-sugar tortilla bowls and break into pieces for dipping.

Serves 5.

DECADENT BERRY BANANA DESSERT

- 4 Flour Tortillas
- 1 (24-oz.) Package Chocolate-Flavored Candy Coating (almond bark)
- 2 Cup Fresh Strawberries, sliced
- 2 Cups Bananas, sliced
- ¾ Cup Hot Fudge Ice Cream Topping
- ½ Tsp. Ground Cinnamon
- ½ Tsp. Vanilla
- 2 Cups Whipped Cream Topping
- 4 Mint Leaves, optional

Prepare four baked tortillas following the directions in the How to Operate section.

Melt chocolate candy coating as directed on package. Drizzle melted chocolate over baked tortilla bowls. Set aside and allow chocolate to harden, or refrigerate until ready to use.

In medium bowl, mix strawberries and bananas. Divide fruit evenly into tortilla bowls.

In small microwavable bowl, microwave fudge topping on High 30 to 45 seconds or until soft. Stir in cinnamon and vanilla.

Drizzle topping over fruit in tortilla bowls. Top with whipped cream; garnish with mint leaves. Serve immediately.

Serves 4.

ICE CREAM SUNDAE

- 1 Flour Tortilla
- Butter Flavored Cooking Spray
- Granulated Sugar, to taste
- Ground Cinnamon, to taste
- ½ Cup Ice Cream, any flavor
- Toppings (hot fudge, crushed peanuts, cherries)

Coat one side of a flour tortilla with butter flavored cooking spray. Sprinkle with desired amount of cinnamon sugar. Spray again with cooking spray.

Bake the tortilla following the directions in the How to Operate section.

Add ice cream and desired toppings. Serve immediately.

Serves 1.

APPLE CRISP BOWL

- 3 Flour Tortillas
- Butter Flavored Cooking Spray
- 1 Tbsp. Granulated Sugar, or to taste
- ½ Tsp. Ground Cinnamon, or to taste
- 3 - 4 Granny Smith Apples, peeled, cored, and sliced
- 1½ Tsp. Lemon Juice
- ⅛ Cup Granulated Sugar
- ½ Tsp. Cinnamon
- ½ Tbsp. Butter
- ½ Cup Flour
- ½ Cup Brown Sugar
- ¼ Cup Butter
- Vanilla Ice Cream or Whipped Cream

Coat one side of a flour tortilla with butter flavored cooking spray. Sprinkle with desired amount of cinnamon sugar. Spray again with cooking spray.

Bake the tortilla following the directions in the How to Operate section.

Preheat oven to 350°.

Toss apples with lemon juice, sugar, and cinnamon. Coat a small casserole dish with cooking spray and pour apple mixture into dish.

Cut together butter, flour and brown sugar until crumbly. Sprinkle evenly over apples.

Bake at 350° for 20 - 30 minutes until apples are tender.

Spoon evenly into 3 prepared cinnamon-sugar tortillas. Top with vanilla ice cream or fresh whipped cream.

Serves 3.

CHERRY CHEESECAKE BOWL

- 8 Flour Tortillas
- Butter Flavored Cooking Spray
- 1 Tbsp. Granulated Sugar, or to taste
- ½ Tsp. Ground Cinnamon, or to taste
- 1 (8-oz.) Package Cream Cheese
- 1/2 Cup White Sugar
- 1 Dash Vanilla Extract
- 1 Dash Almond Extract
- 1 Cup Heavy Cream
- 1 (12-oz.) Can Cherry Pie Filling

Coat one side of a flour tortilla with butter flavored cooking spray. Sprinkle with desired amount of cinnamon sugar. Spray again with cooking spray.

Bake the tortilla following the directions in the How to Operate section.

In large bowl, combine cream cheese, sugar, vanilla and almond extract. Mix well.

In a medium bowl, whip cream until stiff peaks form. Fold whipped cream into cream cheese mixture.

Spoon into prepared cinnamon-sugar tortillas. Top with a spoonful of cherry pie filling.

Chill in refrigerator until serving.

Serves 8.

RETOURS DE LA MARCHANDISE ET GARANTIES

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU EST ENDOMMAGÉ LORSQUE VOUS LE SORTEZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ VOUS L'AVEZ ACHETÉ.

MACHINE À COQUILLE À TORTILLA / TSM100

Pour toutes autres questions pertinentes, veuillez contacter le service à la clientèle soit par courriel ou au numéro de service tel qu'indiqué ci-bas, entre 8h00 et 17h00, du lundi au vendredi, heure normale de l'est.

Distribué par :

Nostalgia Products Group, LLC
1471, Boul. Partnership
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Internet : www.nostalgiaelectrics.com

Question pour le service à la clientèle

Pour soumettre une question au service à la clientèle, veuillez visiter le site www.nostalgiaelectrics.com et remplir un formulaire destiné au service à la clientèle puis cliquer sur la touche Soumettre.

Un représentant vous contactera sous peu.

Cet appareil est conçu pour offrir plusieurs années d'utilisation de performance satisfaisante, et ce, sous de conditions normales d'utilisation. Le grossiste nantit que le propriétaire d'origine se doit de faire réparer ou changer l'appareil à notre discrétion, advenant le cas de défectuosités des matériaux ou des pièces durant les 90 premiers jours en date d'achat de l'appareil neuf. Notre nantissement ne s'applique aucunement sur les dommages causés par le transport, une mauvaise utilisation de l'appareil ou le fait d'échapper l'appareil. Un produit réclamé défectueux, soit suite à sa fabrication ou une mauvaise utilisation sera évaluée à l'entière discrétion du grossiste. Afin que la garantie couvre ce produit, veuillez contacter Nostalgia Products Group, LLC au numéro de téléphone suivant ou en remplissant un formulaire de question destine au service à la clientèle situé sur le site Internet : www.nostalgiaelectrics.com.

L'utilisation de ce produit n'est pas recommandée à l'extérieur de l'Amérique du Nord. La garantie est nulle si les produits sont exportés à l'extérieur des États-Unis, du Canada et du Mexique.

Cette garantie ne s'applique aucunement à la marchandise ré-usinée.

Lire ces instructions attentivement. Le manque de vous conformer à ces instructions, de tous dommages causés par un remplacement erroné des pièces, l'abus ou mauvaise utilisation de l'appareil annulera toute promesse faite à votre égard, et prévaudra sur toute autre garantie, implicite ou expresse.

Pour des renseignements supplémentaires, visiter le site Web www.nostalgiaelectrics.com.

Dites « J'aime » sur Facebook sur le site Web www.facebook.com/NostalgiaElectrics.